

Aceite de Azapa está en el top ten de sudamérica

Producción con olivos centenarios de Alto Albarracines compitió con otros 100 aceites del mundo y logró medalla de oro, como uno de los 10 mejores.



EL ACEITE GRATO DE ALTO ALBARRACINES SE ELABORÓ CON LA COSECHA DE ACEITUNAS DE ESTE AÑO.

Bibiana Mamani H.
 cronica@estrellaarica.cl

ELABORACIÓN DE UN MES

El aceite virgen extra "Grato" producido en Azapa por la empresa familiar Alto Albarracines participó en la séptima versión de la competencia internacional de aceite de oliva Brazil IOOC 2025. Quedando entre los 10 mejores de Sudamérica, gracias a la obtención de una medalla de oro.

"Competimos con muestras de 100 aceites del mundo, pero nuestro aceite producido en Azapa tiene un sabor balanceado y está hecho con aceitunas de olivos centenarios de una variedad que es única. Es por eso el aceite que nos da tiene características especiales lo que demuestra que podemos hacer aceites de calidad internacional", comentó Roxana Gardilic de Alto Albarracines.

Para la productora azapeña, este reconocimiento internacional avala la calidad de la producción local.

"Es un logro para Azapa, ya que un jurado inter-

La olivicultora explicó que el trabajo de extracción del aceite de oliva demoró 35 días. "Fue un proceso que se realizó de lunes a domingo, donde el equipo fue parte importante en cada etapa ya que una vez terminado el producto a fines de junio se envió la muestra al concurso. Ahora que tenemos este premio, se abren las puertas para exportar, pero por sobre todo para que valoremos los aceites de nuestra región. Por ejemplo, yo soy catadora pero en este caso tengo una apreciación personal debido al amor que tengo por lo que hago. En cambio, que sea evaluado por catadores del mundo y le den una medalla de oro, y que sea reconocido en los top ten es como si hubiese ganado las olimpiadas o el Oscar", dijo Gardilic.

nacional evaluó la altísima calidad que tiene nuestro aceite proveniente del norte de Chile, lo que demuestra que estamos haciendo producción de calidad".

Este año, el evento contó con la participación de productores provenientes de España, Italia, Portugal, Grecia, Chile, entre otros. Los que fueron seleccionados y evaluados por catadores internacionales y analistas químicos de tres continentes.

Respecto al difícil escenario de la producción de aceitunas en la región de Arica y Parinacota, Gardilic

precisó que en su caso, la empresa familiar está apostando por la calidad y no tanto, por la cantidad.

"En el caso de nuestro aceite virgen extra, su nombre es Grato, es un monovarietal de nuestra empresa Alto Albarracines que posee más de 70 años en el rubro. Sin embargo, la producción del aceite se hizo con la segunda campaña de la cosecha 2025. Se trata de un aceite que se puede usar en comidas, ensaladas, postres y frutas. La versatilidad de los aceites de olivo es muy alta, en algunas partes se ocupa en

repostería, en tragos, porque tiene un aroma frutado y armónico", describió la olivicultora.

Además de la medalla de oro obtenida este año, el aceite Grato también obtuvo medalla de plata en Estambul, Turquía el año 2024, con la campaña de la cosecha del 2023.

Estos reconocimientos han posicionado el aceite de oliva de Alto Albarracines como los mejores de Sudamérica. "Yo pertenezco a un grupo de olivicultores del mundo, por eso me informaron del concurso y envié las muestras con apoyo de Prochile, que creyó en este aceite y nos ayudó a la gestión para enviarlo al concurso que se hizo en Portugal y Brasil. Fue toda una hazaña enviarlo porque tuvimos que traerlos en mano hasta Santiago. Eran 3 botellas de un cuarto de litro que se envió hasta Portugal, y fue premiado. Ahora el propósito es llevar a la mesa de las familias ariqueñas un aceite con legado, historia y alta calidad". 🍯